

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

CRÈME BRÛLÉE



5 personer (formar som på bild á 1, 5 dl)

- 1 vaniljstång
- 6 äggulor
- 1,5 dl socker
- 1 dl mjölk
- 4 dl vispgrädde
- 1 dl råsocker eller rörsocker till topping

Bra att ha:

- Gasbrännare

Att servera till om man vill:

- Färska bär

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 90°.
2. Häll grädde, mjölk och strösockret i en kastrull.
3. Dela vaniljstången på längden, skrapa ur fröna och lägg i kastrullen inklusive vaniljstänger. Låt knappt koka upp och rör om så sockret löser upp sig. Ställ att svalna något.
4. Vispa äggulorna och tillsätt under ständig vispning i den varma gräddmjölken.
5. Häll smeten i ugnsfasta portionsformar på en plåt. (Har du inte varmluftsugn så behöver skålarna placeras i vattenbad för att få jämn gräddning.)
6. Grädda i mitten av ugnen i ca 2 timmar tills smeten stannat. Gräddningstiden kan dock variera ganska mycket beroende på portionsskålarnas storlek och höjd.
7. Ställ sedan att svalna och sedan in i kyl. Hit kan Brûllén med fördel göras dagen innan.

Vid servering:

1. Strö över ett tunt lager med rå- eller rörsocker och bränn/kandera sockret med en gasbrännare. Testa lite försiktigt i början. Kör brännaren på halv styrka och på ca 10 cm avstånd tills sockret smält/kanderat. Funkar även hyfsat i ugn på grilläge 250°. Håll koll!
2. Servera med lite färska bär till om du vill.